Sept. 19, 1957.

EL PUEBLO DE PUERTO RICO

OFICINA DEL SECRETARIO EJECUTIVO.

SAN JUAN, P. R., 24 DE FEBRERO DE 1922.

BOLETIN
ADMINISTRATIVO
NO. 224.

PROCLAMA

DEL GOBERNADOR DE PUERTO RICO.

REGLAMENTO DE SANIDAD No. 73.- PARA ENMENDAR Y UNIFICAR LOS REGLAMENTOS DE SANIDAD NOS. 30, 39 Y 56; PANADERÍAS, PROCEDIMIENTOS DE PANIFICACIÓN Y VENTA DE PAN; SU REGLAMENTACIÓN; PROMULGADO.

HABIENDO SIDO APROBADO POR LA JUNTA INSULAR DE SANIDAD EN 10 DE JUNIO DE 1921 Y POR EL CONSEJO EJECUTIVO EN 9 DE FEBRERO DE 1922, DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA LEY NO. 81, DE 14 DE MARZO DE 1912, EL SIGUIENTE REGLAMENTO DE SANIDAD, QUEDA POR ESTA PROCLAMA PROMULGADO PARA CONOCIMIENTO Y GOBIERNO DE TODAS LAS PERSONAS A QUIENES INTERESE:

"REGLAMENTO PARA ENMENDAR Y UNIFICAR LOS REGLAMENTOS DE SANIDAD NOS. 30, 39, Y 56, SOBRE PANADERIAS, PROCEDIMIENTOS DE PANIFICACION Y VENTA DE PAN."

"ARTÍCULO 1.- NO SE PODRÁ UTILIZAR EN LA ISLA DE PUERTO RICO EDIFICIO ALGUNO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PANADERÍA SIN HABER OBTENIDO ANTES LA APROBACIÓN POR PARTE DEL INGENIERO SANITARIO INSULAR DE LOS PLANOS DE DICHO EDIFICIO O LOCAL EN DONDE HA DE EJERCERSE LA INDUSTRIA, AJUSTÁNDOSE AQUELLOS A LOS PRECEPTOS DE ESTE REGLAMENTO.

"ARTÍCULO 2.- NINGUNA PERSONA, FIRMA, CORPORACIÓN O INSTITUCIÓN OFRECERÁ EN VENTA, VENDERÁ O ELABORARÁ PAN U OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFECCIONADOS CON HARINA O FLOR DE HARINA DE TRIGO, SIN UNA LICENCIA OTORGADA POR EL CORRESPONDIENTE FUNCIONARIO DE SANIDAD; DISPONIENDOSE QUE ESTA LICENCIA DEBERÁ SER RENOVADA ANUALMENTE Y PODRÁ SER REVOCADA EN CUALQUIER MOMENTO EN QUE LAS DISPOSICIONES SANITARIAS VIGENTES NO FUERAN CUMPLIDAS.

"Artículo 3.- Todo edificio o local utilizado como panadería y para la confección de los otros productos alimenticios que menciona el artículo anterior, estará emplazado en sitio que reuna las mejores condiciones sanitarias, y alejado de otros edificios o locales destinados a industrias que produzcan malos olores o den origen a otras contingencias dañinas que puedan influir en la buena calidad del pan y de los ya mencionados productos.

"Artículo 4.- El edificio o local que se destine a panadería se compondrá de los siguientes locales:-

"(a)- De elaboración y horneo: El horno ha de construirse a prueba de fuego y con la precisa y necesaria condición de que el piso bajo del mismo ha de ser de terra-cota u otro material refractario. Dicho horno tendrá dos bocas, una para el horneo del pan y otra que necesariamente ha de quedar fuera del edificio para introducir el combustible y para la limpieza del horno.

"El amasado se hará por medio de una máquina cuando en la opinión del Comisionado de Sanidad Insular la cantidad de pan que se prepare justifique este gasto. El amasijo se guardará en un receptáculo forrado con un material liso no absorvente.

"(b)- Depósito para la harina y otros ingredientes relacionados con esta industria.

"(c)- Local para el despacho del pan. Este local deberá proveerse un sitio para guardar y conservar el pan en buenas condiciones.

"(d)- Local para la limpieza de todos los utensilios que se emplean en la industria, en el cual deberá instalarse uno o varios fregaderos esmaltados con provisión abundante de agua.

"(e)- Local para el aseo y limpieza de los empleados, dotado de duchas, lavabos esmaltados, toallas sanitarias y con provisión abundante de agua.

"(f)- Un inodoro o letrina según el caso. El cuarto inodoro no estará en comunicación directa con ninguno de los locales de la panadería. La letrina se construirá fuera del edificio, y nunca a menos de tres metros de alguna parte de dicho edificio. Este local se mantendrá a prueba de moscas.

"Artículo 5.- Las paredes interiores y exteriores de la panadería deben ser de concreto, metal desplegado revestido con cemento o ladrillo.

"Artículo 6.- Todos los locales de la panadería recibirán luz y aire directamente de la calle o de un callejón de 2 metros de ancho, o de un patio no menor de 3 x 5 metros, y en cada local el área de las puertas o ventanas que abran a estos espacios, no será menor de una quinta parte del área de su piso. DISPONIENDOSE que cuando la longitud mayor de un local exceda del doble de la altura del piso al plafón, el Ingeniero Sanitario Insular podrá exigir en el techo de dicho local la instalación de un aparato mecánico que desaloje aire y la construcción de un tragaluz con techo de vidrio. El patio y el callejón ya citados en este artículo deberán pertenecer al propietario del edificio y dichos espacios estarán al descubierto.

"Artículo 7.- El motor que se utilice en una panadería deberá quedar fuera del local de elaboración y horneo, a menos que dicho motor sea eléctrico.

"Artículo 8.- El piso de todos los locales de una panadería deberá tener por lo menos 12 pulgadas sobre la tierra y construído de cemento asfalto o losetas, debiendo ser lavado diariamente. Dichos pisos tendrán el desague necesario y estarán a prueba de ratas.

"Artículo 9.- Todos los locales de la panadería tendrán por lo menos 12 pies de altura; las paredes estarán enyesadas, o cementadas, pulidas o artesonadas; el cielo raso enyesado o cubierto de madera o metal debiendo blanquearse por lo menos dos veces al año.

"Artículo 10.- En los cuartos de ducha y de inodoros el piso y las paredes hasta una altura de 1.50 metros serán de un material blanco no absorvente, el que formará con el concreto un cuerpo compacto.

"Artículo 11.- Todos los muebles y utensilios deberán estar colocados de modo que se puedan remover facilmente, y el espacio entre ellos y el suelo, o piso, deberá conservarse siempre limpio y en condiciones de que en ningún caso pueda servir de albergue a las ratas. Al propio tiempo queda prohibido conservar en las panaderías trastos y objetos que puedan convertirse en criaderos de insectos y albergue de ratas; DISPONIENDOSE, que todos los envases, utensilios y demás objetos que han de

estar y estén en contacto inmediato con el pan después de amasado y en las demás manipulaciones necesarias para confeccionarlo, reunirán la condición ineludible de la mas escrupulosa y absoluta limpieza.

"Artículo 12.- La leña se guardará fuera del local en un sitio apropiado. Esta se estivará sobre burriquetes los que se construirán en tal forma que la distancia comprendida entre la viga solera de los mismos y el terreno no sea menor de dos pies; DISPONIENDOSE que si el patio está pavimentado con algodón con hormigón no será necesario la construcción de burriquetes.

"Artículo 13.- Toda panadería se mantendrá a prueba de ratas y moscas y otros insectos y libre de animales domésticos, así como alejada de fábricas de cigarrillos, caballerizas y cuadras, las que tampoco podrán instalarse dentro de una proximidad perjudicial a una panadería ya existente. Queda prohibido el barrido en seco que puede diseminar el polvo. Ninguna persona dormirá en los locales de la panadería.

"Artículo 14.- La panadería estará provista de escupideras, y en cada una se echará y cambiará diariamente una cantidad suficiente de una solución desinfectante. Queda prohibido escupir en los suelos.

"Artículo 15.- Ninguna persona afectada de tuberculosis, escrofulides, enfermedades venéreas o ulceraciones sifilíticas, dermatosis simples o contagiosas podrá emplearse en las panaderías. No se empleará a ninguna persona que no esté provista previamente del correspondiente certificado de salud que será expedido por el funcionario respectivo del Servicio de Sanidad.

"Artículo 16.- El Administrador o Encargado de la panadería debe estar siempre limpio, y asimismo sus operarios durante la preparación, manipulación, confección y venta del pan y de los productos alimenticios farináceos.

"Artículo 17.- Se comprende bajo el nombre de harina de trigo solamente o flores de trigo, a los efectos de este Reglamento, aquella que siendo limpia y sana se ajusta a la norma oficial de la Ley de Alimentos y Drogas aprobada por el Congreso de los Estados Unidos en 30 de julio de 1906, en su aplicación a las posesiones insulares. Si difiere de esta norma se tendrá por anormal y no podrá utilizarse para la panificación, sino con arreglo a lo dispuesto en el artículo siguiente.

"Artículo 18.- No se prohibe la elaboración de pan con harina de trigo mezclada con otras calidades inferiores a la norma dispuesta en el artículo anterior, siempre que al venderse el producto se exprese esa circunstancia de inferioridad. Entendiéndose que en la mezcla, el máximun de harina inferior será el 50 por ciento.

"Artículo 19.- Se entiende por pan de trigo a los efectos de este Reglamento aquel producto preparado con harina de trigo amasada y fermentada en buenas condiciones higiénicas por procedimientos mécanicos sanitarios y puesto al horno hasta su completa coacción. Este pan deberá ser ligero y esponoso con olor a nueces y de sabor sui generis. En su preparación deberá usarse agua filtrada o leche pura, huevos o mantega. La sal y levadura que se empleen será de la mejor calidad y estarán en las mejores condiciones higiénicas.

"Artículo 20.- Solo se podrá emplear fermentos que reunan los caracteres siguientes: color uniformemente blanco cremoso; textura firme y uniforne; aspecto húmedo pero no jabonoso; olor característico que recuerda el de la manzana. No se podrá utilizar fermento que por su olor indique descomposición avanzada o incipiente ni el que presente estrías de color obscuro.

"Artículo 21.- No se venderá ni ofrecerá, ni se expondrá en venta en Puerto Rico ningún producto confeccionado con harina sucia, agria o malsana o si está adicionado con sales minerales u otros ingredientes o si su condición es tal que cuando se use como alimento sea nocivo o afecte seriamente la salud.

"Artículo 22.- Cada bollo de pan de cualquier clase, tamaño y peso, desde el momento de terminada su elaboración, deberá envolverse cuidadosamente en papel y conservarse así para su despacho y distribución al público; disponiendose que cuando alguna panadería tenga abono o ajustes al detalle con algún parroquiano para la entrega a domicilio de una determinada cantidad de pan diario; o mayor cantidad en casos excepcionales encargados previamente podrá en ambos casos colocar dicho volumen de pan en una sola envoltura lo que hará desde el momento de terminar su elaboración. La conservación y transporte del pan se hará en utensilios y vehículos a prueba de polvo y de insectos.

"Artículo 23.- Se prohibe usar como combustible en los hornos de panadería, maderas u otras substancias que hayan sido pintadas o sufrido cualquiera preparación química o que estén impregnadas de materias nocivas.

Artículo 24.- Queda prohibido la adición a las harinas de trigo de cualquiera substancia que tienda a aumentar su peso o volumen natural así como el empleo de procedimientos extraños a la fabricación consuetudinaria, natural y conocida del pan, no aprobados por la experiencia; DISPONIENDOSE que en cualquiera otro pan cuya masa sea formada exclusivamente de harina de trigo, levadura, sal común y agua necesariamente filtrada habrá de expresarse claramente su composición en el acto de la venta; DISPONIENDOSE además, que nada de lo dispuesto en este Reglamento se entenderá que se opone a la elaboración de panes que su fabricación se ajuste a las condiciones generales sanitarias exigidas en este reglamento para el pan de trigo.

"Artículo 25.- Este Reglamento será aplicable a las panaderías de nueva construcción; DISPONIENDOSE, que el Comisionado de Sanidad queda facultado para omitir cualquiera de estos requisitos cuando, en su opinión la cantidad de pan confeccionado no justifique el gasto, y cuando tal omisión no sea perjudicial a la salud pública; DISPONIENDOSE que las panaderías que existen actualmente habrán de modificarse en lo posible para adaptarse a las disposiciones de este Reglamento, dentro de un plazo razonable según lo ordene de cuando en cuando el Comisionado de Sanidad.

"Artículo 26.- Toda persona que infrinja cualquiera de las disposiciones de este Reglamento, será castigada con multa que no será menor de $1 ni mayor de $100 o con prisión desde 1 a 30 días, o con ambas penas a discreción del tribunal.

"Artículo 27.- Todo reglamento u ordenanza en conflicto con el presente queda derogado.

"Artículo 28.- Los Reglamentos de Sanidad Nos. 30, 39, y 56, "sobre panaderías, procedimientos de panificación y venta de pan" quedan por este derogados.

Promulgado así, y habiéndose publicado en los periódicos de circu-

LACIÓN GENERAL EN LA ISLA DE PUERTO RICO, DE ACUERDO CON LO QUE DISPONE EL ARTÍCULO 13 DE LA LEY No. 81, APROBADA EN 14 DE MARZO DE 1912, EL MENCIONADO REGLAMENTO TITULADO, "REGLAMENTO PARA ENMENDAR Y UNIFICAR LOS REGLAMENTOS DE SANIDAD Nos. 30, 39, Y 56, SOBRE PANADERÍAS, PROCEDIMIENTOS DE PANIFICACIÓN Y VENTA DE PAN", APROBADO POR EL CONSEJO EJECUTIVO EN 9 DE FEBRERO DE 1922, QUEDA A PARTIR DE ESTA FECHA CON TODA LA FUERZA Y VIGOR DE UNA LEY.

EN TESTIMONIO DE LO CUAL, HE FIRMADO ESTA PROCLAMA, Y HECHO ESTAMPAR EN ELLA EL SELLO DE EL PUEBLO DE PUERTO RICO, EN LA CIUDAD DE SAN JUAN, HOY, VEINTICUATRO DE FEBRERO DE MIL NOVECIENTOS VEINTIDOS.

(S E L L O)

(FDO.) E. MONT REILY,
GOBERNADOR.

PROMULGADO DE ACUERDO CON LA LEY, EN 24 DE FEBRERO DE 1922.

(FDO.) R. SIAGA PACHECO
SECRETARIO EJECUTIVO DE PUERTO RICO